

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) Veröffentlichungsnummer: **0 528 098 A1**

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(21) Anmeldenummer: **92100471.9**

(51) Int. Cl.⁵: **A23L 1/16**

(22) Anmeldetag: **13.01.92**

(30) Priorität: **20.07.91 DE 4124130**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
24.02.93 Patentblatt 93/08

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH DE DK ES FR GB GR IT LI LU NL SE

(71) Anmelder: **MEISTER GOLDEINUDEL RUDOLF GmbH**
Raiffeisenstrasse 8
W-4784 Rütten-Melste(DE)

(72) Erfinder: **Rudolf, Jörg**
Bürener Weg 9
W-4784 Rütten-Melste(DE)

(74) Vertreter: **Bockermann, Rolf, Dipl.-Ing. et al**
Bergstrasse 159
W-4630 Bochum (DE)

(54) **Kochfertige Teigware.**

(57) Die kochfertige Teigware wird durch Einteigen von Hartweizengrieß und Eiern, Formen dieser Teigmasse zu Nudeln sowie anschließender Trocknung der geformten Nudeln gebildet. Desweiteren werden zwecks Vitaminzufuhr und Anreicherung von Ballaststoffen ggf. Trockenfrüchte und Nüsse hinzugegeben. Wesentlich hierbei ist, daß der Teigmasse Haferflocken beim Einteigen zugegeben werden. Von Vorteil ist, daß der Hartweizengrieß, die Eier und die Haferflocken im Gewichtsmengenverhältnis von etwa 6,5 : 3 : 2 und pro Kilogramm Teigmasse 8 Eier eingeteigt werden.

EP 0 528 098 A1